

焼味

焼きもの Barbecue

北京脆鴨皮	中国飯店名物 北京ダック Beijing duck skin	1羽 (～8枚) 1/2羽 (2～4枚) 1/4羽 (～2枚)	¥12,000 ¥6,000 ¥3,000
脆皮丁方肉	皮付き豚バラ肉の焼きもの Crispy roasted pork		¥1,700
蜜汁叉焼	オリジナルチャーシュー Original honey roasted pork		¥1,700

餐前小食

前菜 Appetizers

紫玉蘭前菜盆	こだわり前菜の盛り合わせ Selected appetizers		¥3,200
口水鶏	蒸し鶏の四川ソース Chilled steamed chicken with Sichuan hot sauce		¥1,700
葱油鶏	蒸し鶏の葱塩ソース Chilled steamed chicken with leek sauce		¥1,400
冷菜鮑片	鮑の薄造り冷菜 Thinly made cold abalone		¥3,600
海月頭	クラゲの冷製 Jellyfish head with a scallion oil		¥1,700
涼拌茄子	冷製茄子の自家製皮蛋ソース Preserved duck egg and boiled eggplant		¥1,100
香菜沙拉	パクチーたっぷりサラダ Coriander salad		¥1,600
小魚拌花生	辛いピーナッツとシラス White Bait with spicy peanuts		¥900
府衣香菜	湯葉とパクチーの和え物 Soy milk skin and coriander		¥1,100
皮蛋拌豆腐	ピータン豆腐 Duck egg with tofu		¥1,100

湯

スープ Soup

紅焼排翅	フカヒレの姿 醤油煮込み Braised whole shark fin in special sauce	お一人様	¥13,200 ～
蟹肉魚翅湯	蟹肉入りフカヒレスープ Shark fin soup and crab meat	お一人様	¥2,500
人參烏骨鶏湯	烏骨鶏入り薬膳蒸しスープ Silky chicken and healing herb soup	お一人様	¥3,500
上海酸辣湯	サンラータンスープ Hot and sour soup	お一人様	¥1,500
銀絲干貝羹	干し貝柱と豆腐のスープ Dried scallop and tofu soup	お一人様	¥2,000

游龍活魚

海鮮 Seafood

軟 殼 蟹	ソフトシェルクラブ Soft-shell crab ※調理方法をお選びください。 (唐揚げガーリックフレークかけ/春雨入り土鍋/葱と生姜風味炒め)	¥3,600
白 灼 中 蝦	才巻海老の湯引き Boiled shrimp with original sauce	¥4,200
紅 汁 蝦 球	大海老のマヨネーズソース Deep fried prawn with mayonnaise sauce	¥3,300
XO 醬 三 鮮	海老と帆立貝、烏賊のXO醬炒め Sauteed seafood with XO sauce	¥2,600
干 燒 蝦 仁	海老のチリソース Fried prawn with chili sauce	¥2,300

家常小菜

メインディッシュ Traditional Dish

油 淋 鶏	油淋鶏 Crispy chicken with spicy soy sauce	¥2,200
黒 醋 排 骨	黒酢豚 Sweet and sour pork with black vinegar sauce	¥2,200
東 坡 肉	豚の角煮 中国スタイル Shanghai-style braised pork belly ※20~30分程お時間をいただきます。	¥2,900
水 煮 牛 肉	牛肉の四川風辛味煮込み Braised wagyu with "Sichuan-style" spicy hot sauce in earthen pot	¥3,500
青 椒 肉 絲	細切り豚肉とピーマンの炒め Stir-fried pork and green pepper with soy sauce	¥2,000
腰 果 鶏 丁	鶏肉とカシューナッツ炒め Stir-fried dice cut chicken with cashew nuts	¥1,900

五穀之豊

麵・飯 Noodle and Rice

什 錦 炒 麵	五目あんかけ焼きそば Stir-fried noodle with chop suey	¥2,300
上 海 炒 麵	上海式焼きそば Stir-fried noodle with chinese soy sauce	¥1,600
坦 々 麵	四川風タンタン麵 Sichuan style sesame soup noodle with minced pork	¥1,800
四 川 風 牛 肉 麵	四川風牛肉辛味スープそば Spicy soup noodle "Sichuan style"	¥2,500
崧 子 大 良 炒 飯	松の実のせ たまり醤油の黒チャーハン Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts	¥2,000
鳥 魚 子 芹 菜 炒 飯	サルデーニャ産カラスミとセロリのチャーハン Fried rice with Botargo and celery	¥3,300
XO 醬 炒 飯	海鮮入りXO醬チャーハン Fried Rice with XO Sauce with seafoods	¥2,500
揚 州 炒 飯	五目チャーハン Fried Rice with Pork, Shrimp and Vegetables	¥1,800

麻婆豆腐

紫玉蘭名物豆腐料理 Braised tofu and spicy sauce

白麻婆豆腐	白マーボー豆腐	各種	¥1,900
	White Braised tofu,yam,mushroom and minced chicken with spicy sauce		
赤麻婆豆腐	赤マーボー豆腐		
	Red Braised tofu and minced pork with spicy sauce		
黒麻婆豆腐	黒マーボー豆腐		
	Blak Braised tofu,squid ink and squid with spicy sauce		
緑麻婆豆腐	緑マーボー豆腐		
	Green Braised tofu,shepherd's purse and Whelk with spicy sauce		
黄麻婆豆腐	黄マーボー豆腐		
	Yellow Braised tofu and salted egg crust with spicy sauce		

紫玉蘭點心

点心 Dim Sum

濃汁煎鍋貼餃	上海式焼ギョウザ	二個	¥660
	Pan-fried pork dumpling		
上海小籠包	ショウロンポウ	二個	¥660
	Steamed soup dumpling		
晶瑩蝦餃	広東式海老蒸し餃子	二個	¥550
	Steamed Shrimp dumpling		
鮮蝦燒売仔	海老と豚肉のシュウマイ	二個	¥500
	Steampinged pork and shrimp dum		
糯米燒売	餅米入りシュウマイ	二個	¥500
	Glutinous rice shaomai		
素菜包	野菜まんじゅう	二個	¥600
	Steamed vegetable filling bun		
香煎蘿白糕	大根もち	二個	¥560
	Pan-fried radish cake		
蒸花卷	蒸しパン	二個	¥400
	Steamed bun (plain)		
春卷	春巻き	二本	¥660
	Spring roll		
鮮蝦春菊餃	春菊蒸し餃子	二個	¥500
	Steamed crowndaisy and shrimp dumpling		

甜品

デザート Dessert

水果杏仁	季節のフルーツ杏仁豆腐		¥900
	Seasonal fruit almond jelly		
芒果凍布甸	マンゴープリン		¥800
	Mango pudding		
椰汁西米露	タピオカ入りココナッツミルク		¥700
	Coconut milk with tapioca		
楊枝甘露	タピオカ入りマンゴーミルク		¥800
	Mango milk with tapioca		
冰激凌	季節のジェラート		¥800
	Seasonal gelato		
芝麻球	揚げ胡麻団子	四個	¥1,000
	Deep-fried dumpling stuffed with sweet bean filling		

※表示価格はすべて税込みでございます。※All prices include 10% tax

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する場合がございます。 ※Menus are subject to change without notice.

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。 ※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.